MESA DE TEMPORADA
CATERING

Pasión por los eventos
Ferias y Congresos

En **Mesa de Temporada Catering** nos mueve la pasión por el trabajo bien hecho. Trabajamos con la misma ilusión que en los inicios pero ahora y tras más de 12 años en el sector, podemos afirmar que valores como la calidad de la materia prima, el servicio personalizado, la profesionalidad, la flexibilidad, la transparencia en la información que prestamos, la búsqueda de la excelencia y la mejora continua conforman los pilares de nuestra empresa.

Somos una empresa con un equipo joven, dinámico y experto, formada por profesionales que provienen de distintos ámbitos empresariales y con experiencia en el mundo de la Cocina, de la Hostelería, de la Gestión y de la Organización de Eventos.

ENTREGA DE DESAYUNOS FERIA

Bebidas

Café-Leche-Infusiones

Zumo de Naranja Natural

Algo dulce..

2 Piezas por persona a elegir entre:

Mini Croissant francés de Mantequilla

Mini Pain au Chocolat

Mini Napolitana de Crema

Mini Napolitana de Chocolate

Mini Palmera de Azúcar

Mini Palmera de Chocolate

Mini Donut de Azúcar

Mini Donut de Chocolate

Mini Muffin

Brocheta de Fruta de Temporada

Algo salado..

1 Pieza por persona a elegir entre:

Mini Sándwich de Pavo con Manzana

Mini Sándwich de Salmón con Crema de queso

Mini Sándwich de Jamón y Queso

Mini Sándwich de Pollo al Curry

Mini Sándwich Vegetal

Mini Sándwich de Ensaladilla

Mini Sándwich de Queso Azul con Nueces y Rúcula

Pan tumaca con Jamón ibérico

Tostada de Aguacate y Salmón

Tostada de Pavo y Queso Fresco

Precio por persona: 8 € / persona

Mínimo 20 pax

ENTREGA DE CAFÉ A MEDIA TARDE FERIA

Bebidas

Café-Leche

Agua Mineral

Zumo de Piña

Algo para tomar..

2 Piezas por persona a elegir entre:

Pastas de té

Trufas de Chocolate Belga

Mini Pie de Limón

Tejas de Almendra

Palmeritas de Azúcar

Bizcocho de Limón

Mini Macarrons

Este servicio de café se ofrece en combinación a otros servicios en una jornada. No de forma independiente

6,50 € / persona

Mínimo 20 personas. Menos personas consultar

Pieza dulce o salada adicional: 1,50 €/ud

PICOTEO FERIA Nº1: 10 REFERENCIAS (9 VARIEDADES SALADAS + 1 POSTRE)

Un picoteo sencillo al centro de la mesa…

Selección de Quesos Españoles con crackers, uvas y nueces

Vasito de ensalada de quinoa con salmón, aguacate y tomate. Aliño con hierbabuena. (1 ud/pax)

Sándwich integral de lechuga, pavo y manzana verde. (1,5 uds/pax)

Mini Foccacia de mortadela italiana, berros y queso parmesano (1,5 uds/pax)

Montadito de atún con pimientos del piquillo (1,5 uds/pax)

Brocheta cherry con mozzarella, albahaca y pesto (2 uds/pax)

Croquetitas de jamón ibérico (2 uds/pax)

Brocheta de pollo y verduras asadas (1,5 uds/pax)

Tortilla española recién hecha

Brochetas de fruta de temporada (1,5 uds/pax)

22 € / persona

Mínimo 10 personas

PICOTEO FERIA Nº2: 12 REFERENCIAS (10 VARIEDADES SALADAS + 2 POSTRES)

Un picoteo al centro de la mesa…

Bandeja de jamón ibérico con picos de Jerez

Vasito de crema de verduras de temporada (1 unidad/pax)

Sándwich integral de salmón, queso philadelphia y eneldo (1,5 unidad/pax)

Mini Focaccia con verduritas al horno y aceite de oliva Virgen Extra (1,5 unidades/pax)

Montadito de brie con cebolla caramelizada (1,5 unidades/pax)

Empanada de atún (1,5 unidades/pax)

Croquetitas de boletus (2 unidades/pax)

Wraps de pollo y verduras (1 uds/pax)

Mini hamburguesitas con queso y rúcula calientes (1,5 uds/pax)

Tortilla española recién hecha

Brochetas de fruta de Temporada

Mini brownie de chocolate (1 uds/pax)

27 € / persona

Mínimo 10 personas

MENÚ STAFF (BOLSITA ALMUERZO) FERIA

Bebidas

Botellita de Agua Mineral
Lata de Refresco 33 cl

Almuerzo Nº1

Ensalada César con Pollo

Chapata artesanal de Tortilla con Pimientos

Crepe de Chocolate Belga

Almuerzo Nº 2

Salpicón de Langostinos a la Vinagreta

Mollete de Antequera Lomo a la Parrilla y Queso

Tarrina de Yogur Griego con Coulis de Mango

Almuerzo Nº 3

Ensalada Campera con Bonito del Norte

Sandwich de Pan de Cereales y semillas con Roastbeef, Lechugas y Salsa de Miel y Mostaza

Brownie de Chocolate con Nueces

Almuerzo Nº 4

Ensalada de Arroz, Salmón y Aguacate con Salsa de Soja

Pollo Empando con Lechuga, tomate y Mayonesa en Pan de Hamburguesa

Macedonia de Frutas de Temporada

25,00 € / persona

Mínimo 10 personas

BEBIDAS

AGUA

Botellín de agua mineral 33 cl	1,50 €
Botellín de agua mineral con gas 33 cl	3 €
Botella de agua mineral 1L	4 €
Botella de agua mineral con gas 1L	5,50 €

ZUMOS

Botellín de zumo individual de piña ó melocotón 25 cl	2,50 €
Botellín de zumo individual de naranja natural 25 cl	3 €
Botellín de zumo detox 25 cl	3,50 €
Botella de zumo de piña ó melocotón 1L	6 €
Zumo de Naranja natural 1L	8 €

REFRESCOS

Coca cola normal, zero y light, lata 33 cl	1,85 €
Fanta de limón o de naranja, lata 33 cl	1,85 €
Nestea, lata 33 cl	1,85 €

CERVEZA

Cerveza Mahou Clásica, lata 33 cl	2 €
Cerveza Mahou 5 estrellas, lata 33 cl	2 €
Cerveza sin alcohol Mahou, lata 33 cl	2 €

VINO

Botella Vino Blanco Rueda Verdejo	10 €
Botella Vino Tinto Crianza Rioja	15 €

CAVA

Botella de Cava	12 €

CAFÉ

Servicio de Café+leche+azúcar/sacarina en termos* (Precio por persona)	2,50 €
Servicio de Café+leche+azúcar/sacarina en Nespresso* (Precio por persona)	3 €

*Incluye menaje desechable

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS FERIA

BAR

Grifo con enfriador de Cerveza. Incluye portes, instalación y puesta en marcha	**150,00 €**
Barril de Cerveza Mahou 5* 50 L	**200 €**
Alquiler Máquina Nespresso (1 día)	**60 €**
Cápsula Nespresso (1 ud)	**1,00 €**
Leche (entera, semi, desnatada) 1 L	**2,50 €**
Leche especial (Sin lactosa, avena, almendras…) 1 L	**3,20 €**
Alquiler Arcón congelador (1 día)	**90,00 €**
Bolsa de Hielo 2 kgs	**3,50 €**
Alquiler Neverita (1 día)	**60,00 €**

APERITIVOS

Patatas Fritas en Aceite de Oliva 1 Kg	**9,00 €**
Aceitunas rellenas de anchoa 450 grs	**8,00 €**
Frutos Secos 1 Kg	**12,00 €**
Cocktail Japonés 1 Kg	**12,00 €**
Chips de Verduras al Punto de Sal 1 Kg	**12,00 €**

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS FERIA

SERVICIO DE CORTADOR DE JAMÓN

Servicio de cortador de jamón 1 pieza	175,00 €
Jamón ibérico cebo campo 7/8 kgs con Picos de Jerez	300,00 €
Jamón ibérico de Bellota 7/8 kgs con Picos de Jerez	400,00 €
Paleta ibérica cebo campo 4/5 kgs con Picos de Jerez	200,00 €
Paleta ibérica de bellota 4/5 kgs con Picos de Jerez	250,00 €

IBÉRICOS Y QUESOS

Lomo, Chorizo y Salchichón Ibéricos con Picos (200 grs)	20 €
Lomo, Chorizo y Salchichón Ibéricos con Picos (450 grs)	40 €
Jamón Ibérico en virutas con Picos de Jerez (220 grs)	28 €
Jamón Ibérico en virutas con Picos de Jerez (400 grs)	50 €
Jamón ibérico cortado a cuchillo con picos de Jerez (200 grs)	32 €
Jamón ibérico cortado a cuchillo con picos de Jerez (400 grs)	60 €
Selección de Quesos nacionales e internacionales con Uvas, Nueces y Regañás (350 grs)	24 €
Selección de Quesos nacionales e internacionales con Uvas, Nueces y Regañás (650 grs)	40 €

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS FERIA

MENAJE

Vaso de cartón café+paletina+azucar/sacarina 100 uds	28,00 €
Vaso desechable de refresco/cerveza 100 uds	25,00 €
Vaso desechable zurito para vino 100 uds	25,00 €
Copa de Cristal para vino/cerveza 25 uds	25,00 €
Vaso de cristal para refresco 25 uds	25,00 €
Plato hoja de palma redondo 18 cm 25 uds	22,00 €
Bowl aperitivo hoja de palma 25 uds	22,00 €
Servilletas 100 uds	2,50 €
Bolsa de basura 50 L 10 uds	5,00 €
Mantel hilo rústico	25,00 €

PERSONAL

Servicio de Camarero 2 horas	75,00 €
Servicio de Camarero 4 horas	120,00 €
Servicio de Camarero 8 horas	200,00 €
Servicio de Azafata 4 horas	150,00 €
Servicio de Azafata 8 horas	250,00 €

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Tiempo mínimo de contratación 30 días.

Pedido Mínimo de 200 € + IVA

Nuestro presupuesto incluye las cantidades descritas en la propuesta.

Toda ampliación de comida o bebida deberá ser reflejada en la hoja de ampliaciones por parte del responsable de Mesa de Temporada Catering y firmada por el cliente.

Anulaciones del servicio con menos de 15 días se cobrará el 100%
Las anulaciones se realizarán por teléfono y/o e-mail con confirmación de vuelta.
No se aceptan anulaciones en el buzón de voz.

Los precios no incluyen el IVA.

FORMA DE PAGO

A la reserva de la fecha elegida, se realizará un pago anticipado del 50% del pedido.

Formas de pago: transferencia bancaria, VISA, y efectivo a la entrega del pedido,

Se recomienda solicitar presupuesto a medida en cada caso.

Precios y condiciones vigentes a partir de 1 de Enero de 2019.